Grupo Topgel

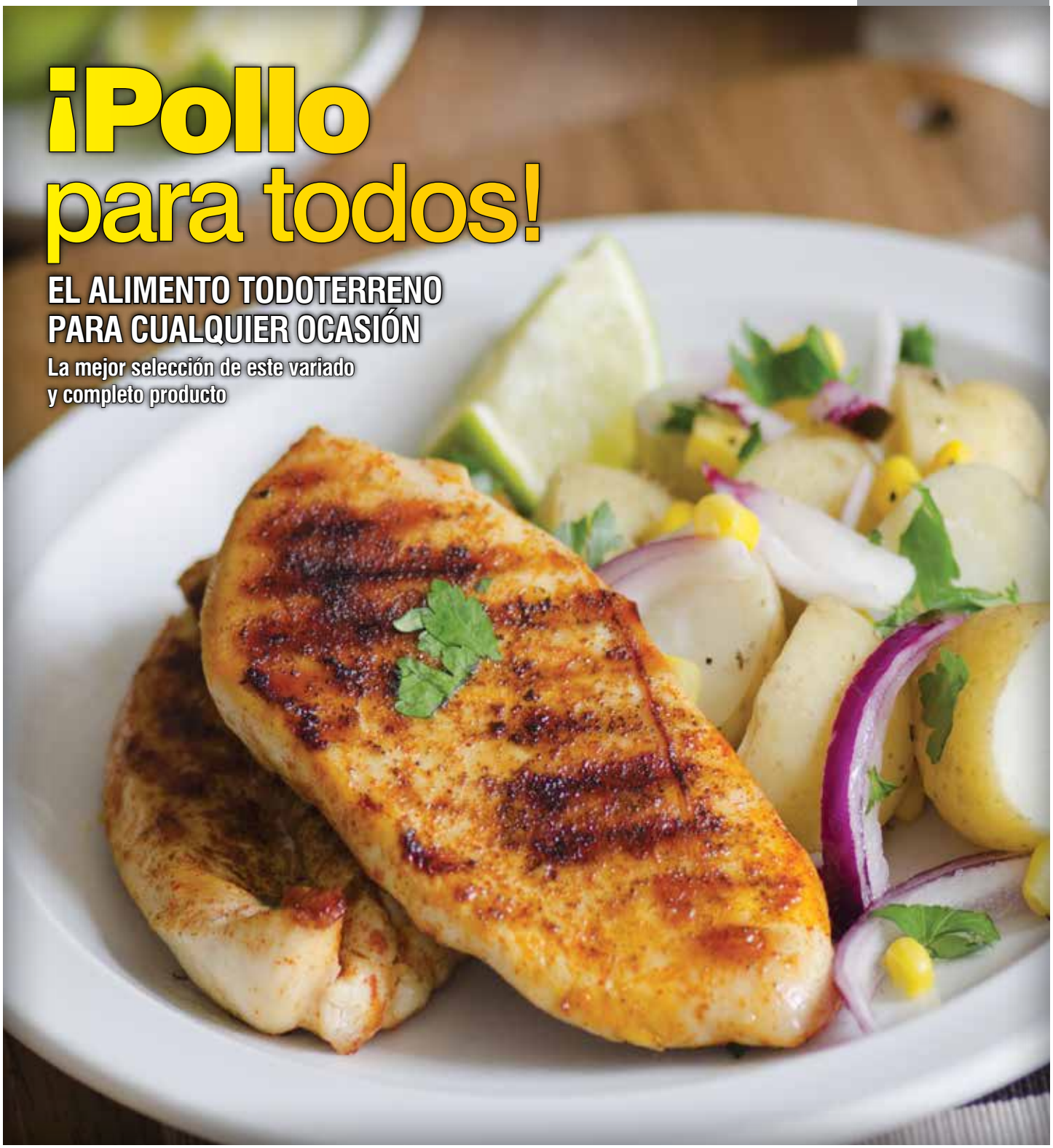
SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN | MARZO 2014 |

www.grupotopgel.es

¡Pollo para todos!

EL ALIMENTO TODOTERRENO PARA CUALQUIER OCASIÓN

La mejor selección de este variado y completo producto



Topgel

Topfresh

Especial "Pollo"

PROMOCIÓN 2+1

DURANTE ESTE MES, COMPRANDO
2 CAJAS DE ALITA DE POLLO CORN FLAKES

¡NOVEDAD!

Topgel

Alones y blanquetas de pollo, horneadas y empanadas con crujientes copos de maíz tostado.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: de 25 a 65 g/ud.
BOLSA: 1 kg. CAJA: 4 kg.

MODO DE EMPLEO:
FREIDORA O SARTÉN: Freír en abundante aceite caliente a 175ºC, hasta que estén bien doradas
TIEMPO RECOMENDADO: 5-6 minutos.

5,20 €/Kg.

¡¡¡ TE REGALAMOS !!!

UNA CAJA DE CROQUETAS ARTESANAS

Topgel

CROQUETAS ARTESANAS

Croqueta elaborada con abundantes tropezones de jamón (12%) o de pollo (12%) de la mejor calidad y envueltos por una deliciosa bechamel suave al paladar.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 35 g BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180º C.), entre 3 y 4 minutos.

NOVEDAD

5,70 €/Kg.

La ración de 100 g sale a 0,57 €

Topgel

LONCHAS DE KEBAB

Preparado de carne de ave cocida, cortada en lonchas y congelada.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 kg.
CAJA: 4 kg.

Este mes os presentamos **uno de los ingredientes presentes en cualquier cocina. El pollo.** Por su versatilidad, **permite una infinidad de preparaciones.** Desde un filete empanado, unas deliciosas y divertidas brochetas, hasta una ensalada con algo más de sustancia, todos se benefician del sabor y textura de este ave. Su alto valor proteico y su bajo contenido en grasa lo hacen uno de los grandes productos para una **dieta sana y equilibrada.** Elijas lo que elijas preparar, el pollo siempre es una buena opción.

Topgel

FINGER DE POLLO

Trozos de filetes de pechuga de pollo, limpios de huesos, macerados, rebozados, empanados y prefritos.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: Pieza: 30-45 g BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Poner en la bandeja del HORNO,
con un precalentado de 220° C. durante 12-15 minutos, girar una vez.
FREIDORA: Freír en aceite caliente a 180° C. durante 2-3 minutos, escurrir y servir.

BROCHETA DE POLLO CON VERDURAS

Seleccionamos los mejores tacos de pollo adobado sin hueso y sin piel (57%).
Se presenta combinada con pimiento verde (20%) y cebolla (19%).
Están congelados individualmente en IQF.
En Topgel disponemos los ingredientes insertados en palillos de bambú para tu comodidad al degustarlo.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
PIEZA: 80 g
CAJA: 2 Kg. (25 unids. aprox.)

Topgel

MINI BROCHETA DE POLLO

Producto elaborado a partir de la pechuga de pollo con pimientos rojos y verdes, especial para hacer en la brasa, o a la plancha.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30 g
CAJA: 50 brochetas (1,5 kg.).

Topgel

NUBES DE POLLO

Porciones de carne de pollo naturales, troceadas, maceradas y empanadas.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 22 g aprox. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír en aceite abundante y muy caliente.
No se deben echar muchas unidades a la vez para que la temperatura del aceite no disminuya y frían bien.

Topgel

FILETE NATURAL DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA

¡Prueba estos sabrosos filetes de pechuga de pollo (63%)! Los presentamos limpios, sin huesos, macerados y empanados para que te deleites con su sabor.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 140 g aprox. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír en abundante aceite muy caliente, entre 180º C y 190º C., durante 4 ó 5 minutos. No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya. Al finalizar la fritura, recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

Tapas

Topgel

DELICIAS Y RODAJAS DE MORCILLA

Saborea la exquisita morcilla de Burgos en cualquiera de sus dos originales formatos; en rodajas o en delicias (bolitas).

ESPECIFICACIONES:
DELICIAS:
UNIDAD: 15 g BOLSA: 800 g CAJA: 3 bolsas.

RODAJAS:
UNIDAD: 28 g BOLSA: 800 g CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Fritas, asadas al grill, microondas, a la plancha, a la brasa y en cocidos tradicionales.
Es necesario descongelar previamente.

RODAJAS
3,96 €/ Bolsa
La pieza de 28 g sale a 0,14 €

DELICIAS
4,21 €/ Bolsa
La pieza de 15 g sale a 0,08 €

Topgel premium

CALAMAR A LA ROMANA

Anillas de pota neozelandesa (50%) rebozadas, prefritas y ultracongeladas.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: Nueva Zelanda.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelación previa en abundante aceite caliente.
Temperatura máxima (180-190º C.).
Dejar dorar entre 2 y 3 minutos.

Topgel premium

CARAMELO MELOSO DE TERNERA

Pequeños y ligeros bocados de crujiente con delicioso relleno de ternera.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:
Freír directamente desde congelación durante aproximadamente 2-3 minutos.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN:
En ensaladas, tapas, guarniciones, aperitivos, banquetes, detalles, etc.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:
Con miel de caña, con parmesano, con especias,etc. Si lo pruebas, irepetirás!

Topgel

POTÓN REBOZADO

Potón (50%) rebozado en harina con un toque tradicional de ajo y perejil.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30 g aprox.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freir sin descongelar en abundante aceite caliente.

Topgel

MINI ROLLITO DE PRIMAVERA

El tradicional rollito de primavera relleno de verduras (repollo, zanahorias y champiñones) en formato mini pero conservando su delicioso sabor.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 20 g BANDEJA: 60 Uds. CAJA: 6 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN:
No es necesario descongelar. Freír en sartén o freidora con aceite muy caliente (180º C.) durante 3-4 minutos hasta que la pasta esté dorada.

Topgel

RABAS EMPANADAS

Deliciosas tiras de potón (75%) pasadas por harina, prefritas y ultracongeladas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 Kg.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

QUESO DE CABRA FRESCO EN TEMPURA

Exquisito y suave queso fresco de cabra recubierto en una fina tempura. Pruébalo acompañado de salsa de frambuesa o de reducción de Vinagre de Módena. ¡Delicioso!

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 250 g CAJA: 12 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.
FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180º C. durante 3 minutos aproximadamente.
HORNO: A 220º C. durante 6 minutos aproximadamente.

Primeros platos y entrantes

CREPES DE ESPINACAS, RICOTTA, BACÓN, PASAS Y PIÑONES
CREPES DE CHAMPIÑONES, BACÓN Y QUESO MANCHEGO
CREPES DE JAMÓN Y QUESO EMMENTHAL

Nuestra gama de crepes salados ofrece el mejor surtido de rellenos tanto en calidad como en variedad. Tres posibilidades; rellenos de champiñón, bacón y queso manchego; de espinacas, ricotta, bacón, pasas y piñones; o el mítico jamón y queso emmenthal. Todos de 130 g. generan una imagen de calidad y sofisticación a su carta.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 130 g
CAJA: 12 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO: Congelados: untar el crepe con mantequilla y calentar a 180º C, 4-5 minutos.
Descongelado: reducir el tiempo a 2-3 minutos.

MICROONDAS: Congelados: 2 minutos a 800 W.
Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto.
Luego pasar por la plancha o sartén "vuelta y vuelta".

PLANCHA: Descongelado:
a temperatura media pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos.

FREIDORA: Directamente del congelador los crepes enteros o cortados freír a 180º C. 1,5 minutos.

También puede usarse una SARTÉN
con abundante aceite a alta temperatura.

Topgel

9,54 €/ Caja
La pieza de 130 g sale a 0,79 €

LASAÑA DE CARNE

Apetitosa lasaña gratinada con pasta y rellena de carne, ave y cerdo. Además, las presentamos cubiertas de bechamel y espolvoreadas con queso rallado consiguiendo un delicioso sabor.

ESPECIFICACIONES:
No descongelar previamente el producto.
Poner el horno a 200º C entre 40 y 50 minutos.

Topgel — Formato 3x2 Kg.
5,77 €/ Bandeja
El Kg. de lasaña sale a 2,89 €

Topgel — Formato 12x300 g.
0,85 €/ Bandeja
El Kg. de lasaña sale a 2,82 €

Topgel premium — Formato 12x300 g.
1,25 €/ Bandeja
El Kg. de lasaña sale a 4,16 €

Primeros platos y entrantes

Topgel

SOPA DE VERDURAS

Mezcla de coliflor, patata dados, zanahoria dados, puerro rodajas, apio dados, judía troceada y cebolla dados.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto directamente sin descongelar.
Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto.
Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 8 a 10 minutos.

Topgel

ROLLITO DE PRIMAVERA

Tradicional receta compuesta por su típica masa en forma de tubo rellena de verduras (repollo 35%, zanahoria 20%, cebolla 5%). Disfruta de todo el sabor de este producto de sencilla preparación, fácil de emplatar y muy saludable.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 50 g higienizados 2 a 2 (100 g)
CAJA: 60 Ud.(120 rollitos).

MODO DE PREPARACIÓN:
No es necesario descongelar. Freír en sartén o freidora con aceite muy caliente (180º C.) durante 3-5 minutos hasta que la pasta esté dorada.

Topgel

TORTILLÓN

Tortilla de patata (58%), huevo líquido pasteurizado (30%) y cebolla (8%) de forma redonda, envasada en film transparente individual.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 800 g CAJA: 10 Uds.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelación. En una sartén antiadherente, untar la sartén con aceite, tapar y calentar 10 minutos por cada lado a fuego lento. EN HORNO: calentar durante 20 minutos. EN MICROONDAS (800 W): con bolsa, a máxima potencia durante 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos.

Topgel

CORDÓN BLEU DE PAVO

Disfruta de uno de nuestros platos aptos para los paladares más gourmets de la mano de Topgel. Compuesto por carne blanca de pavo cocido en salmuera (52%), carne roja ahumada de pavo (13%) y queso fundido (10%).

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 100 g. aprox.
CAJA: 50 Ud. (5 kg.)

MODO DE EMPLEO:
Sin descongelar, freír en abundante aceite a 180º C. Acompañar tanto de verduras como de patatas fritas.

Segundos: Carnes

CARPACCIO CARRILLADA DE TERNERA

Ración fileteada 80 g.
Lista para utilizar en un minuto desde congelación, tanto en frío como en caliente.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:
En caso de descongelar en el frigorífico, consumir preferentemente antes de 8 días siempre que se conserve en el interior de la bolsa de vacío que lo contiene. Al momento de utilizar, se puede presentar frío o caliente, vía microondas, durante 20 segundos a media potencia, según modelos, o en horno convencional a 180ºC. durante 1 minuto.Se aconseja descongelar al momento de su utilización, bañando la bolsa durante unos minutos en agua fría.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN:
Combina con pizzas, arroces, verduras asadas o crudas, etc.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:
Vinagretas, quesos fundidos, etc. La opción más versatil y práctica.

CARRILLADA DE TERNERA CONFITADA

Unidad de 350/400 g 1 pieza por bolsa para fraccionar. Máxima ternura, confitada en su propio jugo.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:
En caso de descongelar en el frigorífico, consumir preferentemente antes de 21 días, siempre que se conserve en el interior de la bolsa. Al momento de utilizarlo porcionarlo de la manera que se crea conveniente y calentar en plancha, horno o freidora indistintamente, dentro de la salsa o directamente sobre el elemento escogido, dependiendo el tiempo del tamaño de los cortes aplicados.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN:
Ideal para tacos, escalopes, hojaldres, etc. Una solución tan sencilla como exquisita.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:
A la pimienta, con salsa de miel y almendras, al vino rojo, al jerez.

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO CONFITADA

Carrillada del mejor cerdo, en su jugo, supertiernas y jugosas.
Pieza:70-90 g Bolsas de 5-6 unidades.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:
En caso de descongelar en el frigorífico, consumir preferentemente antes de 21 días, siempre que se conserve en el interior de la bolsa de vacío que lo contiene. Si se opta por descongelar en microondas, aplicar 3 minutos a máxima potencia. Añadir la salsa escogida y acabar de calentar previo o no al fileteado del mismo.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN:
Brochetas, tapas, cazuelas, estofados.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO: Pedro Ximenez, Cabrales, miel, etc.
Perfecto para los paladares más exigentes.

PIERNA DE CORDERO CONFITADA

350/400 gramos de pierna delantera de cordero. Insuperable, ración individual.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:
Si se descongela en el frigorífico, se recomienda consumir preferentemente antes de 15 días, siempre que se conserve en el interior de la bolsa de vacío que lo contiene. Si se opta por descongelar en el microondas, calentar 5 minutos a máxima potencia, dependiendo del modelo. En cualquier caso, es aconsejable dorar el producto en horno convencional a 180º C. o barbacoa, durante el tiempo necesario para que la temperatura de la pieza sea homogénea.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN:
Dorada, al horno, a la plancha, a la brasa, bocado por excelencia, etc.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:
Con patatas, con verduras, con setas, con pastas, con un arroz al curry,etc.
¡Vale la pena probar su delicioso sabor!

PRENSA DE COCHINILLO

120 g. aprox de cochinillo deshuesado listo para dorar en plancha.
Porcionable, crujiente y jugoso.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO: En caso de descongelar en el frigorífico, consumir preferentemente antes de 5 días, siempre que se conserve en el interior de la barqueta que lo contiene, sin abrir. Para utilización en carta se aconseja su descongelación en microondas durante 1 minuto a máxima potencia, según modelos. Al momento de servir en cualquiera de los dos casos, dorar en plancha con la parte de la piel hacia abajo hasta que alcance el grado de crujiente habitual en este tipo de plato. En el caso de utilizar como plato de banquetería, dorar la piel en plancha o salamandra y acabar en horno tradicional al momento del pase.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN: Ideal para tapas, menú o banquetes.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO: Con salsas dulces, frutos secos, confituras,etc.
Para los amantes de los buenos platos.

Segundos: Carnes

Topgel

SECRETO DE CERDO

Carne de cerdo sin hueso. Ideal para cocinarlo al grill o al horno.

ESPECIFICACIONES: 8 bolsas. CAJA:10 kg aprox.

4,16 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 0,62 €

Topgel

CARRILLADA DE CERDO

Corte de carne procedente de ambos lados de la cara. Se trata de una carne muy nutritiva, con poca grasa y de una textura tierna y sabrosa.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. CAJA: 4 Kg. aprox.

CON HUESO
3,48 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 0,52 €

SIN HUESO
5,12 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 0,77 €

RABO DE AÑOJO TROCEADO

Cortado en medallones y con diferentes tamaños, piezas sueltas en IQF.
Elaborar como estofado junto con verdura (y patata si se desea), importante incorporar vino al guiso. Plato con intenso sabor y amplias posibilidades de aromatizar.

5,96 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 0,89 €

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
CAJA: 3 Kg.

SOLOMILLO DE CIERVO

Una de las piezas más exquisitas del ciervo. Carne baja en calorías, grasa y colesterol. Color oscuro con textura fibrosa y musculada.

16,16 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 2,42 €

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
PIEZA: 250-400 g
BOLSA: 2 Ud.
PESO CAJA: 10 Kg. aprox.

PALETA DE CIERVO SIN HUESO

Canales de ciervos silvestres con procedencia de los montes españoles, jugosa y tierna, ideal para guisos.

5,33 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 0,80 €

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
PIEZA: 4-6 Kg.
CAJA: 18 - 20 Kg.

Topgel

TIRA DE COSTILLA DE CERDO

Topgel lleva a tu mesa la parte central del costillar.
Para poder aprovecharlo mejor, te lo enviamos en caja a granel y congeladas una a una. Están envueltas en plástico individualmente.
¡Son perfectas para hacer a la parrilla o al horno!

3,86 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 0,58 €

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
PIEZA: 500-600 g
CAJA: 10 Kg. aprox.

CODILLO DE CERDO

Este magnífico plato procede de la parte del cerdo ubicada entre la unión de los dos huesos de la pata. Donde se forma el codo. Posee un delicioso sabor muy aromático.
Para su correcta preparación recomendamos que esté cociendo mucho tiempo.
Lo presentamos envuelto individualmente, en caja a granel.

Topgel PORCIONADO
2,46 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 0,37 €

Topgel ENTERO
2,09 €/ Kg.
La ración de150 g sale a 0,31 €

ESPECIFICACIONES:
P. Entera: 600 - 800 g P.
Troceada: 300 - 400 g
CAJA: 6 kg. aprox.

Segundos: productos del mar

Topgel

SEPIA

Sabrosa sepia limpia y entera con un glaseo del 18 % aproximado. Presenta congelación IQF y consideramos que es ideal para freír a la plancha.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Sepia spp.*
Pesca extractiva.
ORIGEN: India.
PIEZA: disponible en distintos tamaños.
CAJA: a consultar

1/2	U1
5,25 €/ Kg.	5,25 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a **0,79 €**	La ración de 150 g sale a **0,79 €**

5/7	2/4
5,44 €/ Kg.	5,44 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a **0,82 €**	La ración de 150 g sale a **0,82 €**

8/12
5,13 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a **0,77 €**

Segundos: productos del mar

Topgel

PALITOS DE SURIMI

Comida preparada ultracongelada con tratamiento térmico derivada del pescado con aroma y sabor a cangrejo.

ESPECIFICACIONES:
PIEZAS: 16 palitos de 16 g aprox.
CAJA: 20x250 g

Topgel

TUBO DE POTA

Lo presentamos con pico, sin alas y congelado en placas. Cuidadosamente seleccionadas, se caracterizan por su carne blanca y firme.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Illex Argentinus.*
ORIGEN: Argentina.
Pesca extractiva.
CAJA: 8 kg.

Topgel

CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO

Calamar patagónico totalmente limpio. Vaina eviscerada y sin piel. Retractilado con los rejos limpios a un lado.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Loligo patagónico*. Pesca extractiva.
ORIGEN: Malvinas.
CAJA: 4 Kg.

RODABALLO

El rodaballo es un pescado blanco, su carne es muy firme y fina, lo que hace que se convierta en un reclamo culinario.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Ptetta máxima.*
ORIGEN: España
PIEZAS: 10 piezas aprox.
CAJA: 5 Kg.

Topgel

PREPARADO PARA PAELLA

Mezcla compuesta por camarón, almeja, mejillón media concha, anilla de calamar y cigalas.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 3 Kg.

Complementos

Topfresh

ACEITE VEGETAL, BIDÓN DE 10 L.

Selección de aceites vegetales especial para freír.
Elevada estabilidad y resistencia a altas temperaturas.
No produce espuma ni malos olores.
Excelente resultado logrando frituras más crujientes y doradas.
Su presentación en bidón de plástico opaco de 10 L. garantiza la perfecta conservación del aceite.

ESPECIFICACIONES:
FORMATO: Bidón de 10 litros.
CADUCIDAD: 1 año.

Topfresh

BACON AHUMADO EN MOLDE SIN CORTEZA

Bacon ahumado elaborado exclusivamente con pancetas de cerdo frescas (83 %) y preformado en molde de loncha 22x5 cm. para conseguir un producto homogéneo ideal para la restauración.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 4,5 kg. aprox. CAJA: 2 Ud. CADUCIDAD: 90 días.

MODO DE PREPARACIÓN:
Tanto para cocinar en sartén como a la plancha: añadir una cucharada de aceite de oliva a una sartén y saltear a fuego vivo unos 4 minutos.

Guarniciones

NOVEDAD

Topgel

CALABACÍN CON VERDURAS MEDITERRÁNEAS

Calabacin cocinado con un topping de verduras mediterraneas: Pimiento amarillo, pimiento rojo, tomate y cebolla. Cocinados con aceite de oliva.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: Unidad 70 g
CAJA: 35 piezas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelación previa introducir en el horno a 150º C durante 10 minutos o en microondas 2 minutos a 900 W.

23,67 €/ Caja
La pieza de 70 g sale a 0,68 €

Guarniciones

Topgel

MENESTRA ESPECIAL

Judía verde plana (26%), zanahoria rodajas (21%),mezcla de guisante fino (20%), champiñón entero (13%), coliflor (10%), alcachofa natural (6%) y yemas de espárrago blanco (4%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 12 a 15 minutos

Topgel

PATATA STEAKHOUSE

Perfectamente adaptada para acompañar las carnes y las parrilladas. Gracias a su corte ancho y original (9/18), esta patata prefrita en aceite vegetal conserva su auténtico sabor y se mantiene caliente más tiempo.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 kg
CAJA: 5 bolsas.

SOFRITO DE VERDURAS

Sofrito de verduras a base de tomate (40%), cebolla (30%), pimiento rojo (18%) y pimiento verde (12%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelación previa, preparar en la sartén con un poco de aceite y ajo picado y remover hasta la total evaporación del agua.

Topgel

ZANAHORIA BABY

Zanahorias baby con un diámetro de entre 6 y 14 mm. y una longitud de hasta 6 cm., completamente limpias y sueltas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg.
CAJA: 4 bolsas.

Topgel premium

SALTEADO DE PISTO

Extraordinaria selección de verduras (80%) compuesto de tomate, calabacín, berenjena, pimiento rojo y cebolla, cocinadas en aceite de oliva. Mezcla saludable a la par que sabrosa.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar previamente y saltear 7 minutos en sartén con un poco de aceite. En HORNO, sin descongelar previamente, dejar durante 25 min. a 150º C.

Postres

¡RECETA MEJORADA!

Topgel basic · 1 hora · 2 días

LECHE FRITA

Uno de los postres más tradicionales de nuestra gastronomía. Elaborado de manera artesanal, con leche en polvo, azúcar y maicena. En Topgel recomendamos que lo sirvas decorado con nata, crema pastelera, helado, canela o sirope.
¡Disfrútala servida en frío o en caliente!

3,83 €/Kg.

La pieza de 45 g aprox. sale a 0,17 €

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 3 Kg.

Topgel basic · 8 h · 4 días

PLANCHA TIRAMISÚ

Producto de repostería elaborado con dos planchas de bizcocho, nata y queso fresco cubierto de cacao.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 1.800 g
CAJA: 1 Ud.

9,97 €/Ud

La pieza de 90 g aprox. sale a 0,50 €

Topgel basic · 5 h · 2 días

BRAZO DE GITANO

El tradicional postre de forma cilíndrica y alargada. Compuesto por una base de bizcocho que se presenta enrollada y rellena de crema pastelera. Presenta una decoración con crema y chocolate ideal para consumir en porciones de diferentes tamaños.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 1.500 g
CAJA: 1 Ud.

Topgel · 2-2,5 horas · 1 día

COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho esponjoso de suave chocolate con corazón de chocolate líquido, que se funde al calentar. ¡Un éxito asegurado en tu carta de postres!.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 80 g
ESTUCHE: 15 unidades

Topgel premium · 1 hora · 2 días

TARTA DE QUESO AL HORNO

Tradicional tarta de queso al horno.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 850 g
CAJA: 6 tartas

Topgel · 4 horas · 4 días

SURTIDO DE REPOSTERÍA CON 10 VARIEDADES

Te llevamos a la mesa esta excelente combinación de pequeños pastelitos individuales con gran variedad de sabores. Cuentan con gran comodidad para el comensal debido a su fácil manipulación.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 15-30 g aprox.
CAJA: 76 Ud. (1.500 g aprox.)

Topgel · 4 horas · 4 días

PLANCHA DE BROWNIE PRECORTADO

Auténtico pastel brownie americano, compuesto de pasta de cacao en polvo, huevos, azúcar y nueces de Pecán.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 1.800 g precortada en 24 raciones.
CAJA: 2 Ud.

Para completar

Las 4 gamas de productos Grupo Topgel

1. Productos de mar

PESCADOS AZULES:
ATÚN
SALMÓN
VARIOS

PESCADOS DE CUERO:
PEZ ESPADA
CAELLA

PESCADOS DE ACUICULTURA

PESCADOS BLANCOS:
BACALAO
MERLUZA
VARIOS

CEFALÓPODOS:
PULPO
CALAMAR

MARISCOS:
MARISCOS
BIVALVOS
VARIOS

2. Carnes

VACUNO
CERDO BLANCO
CERDO IBÉRICO

CAZA MAYOR
CORDERO

AVES
POLLO
PAVO
PATO
CAZA MENOR

CONEJO
CARNES RELLENAS
5ª GAMA
BROCHETAS

3. Precocinados, preparados y verduras

TAPAS:
CROQUETAS
APERITIVOS
LOS "CLÁSICOS"
TORTILLAS

PRIMEROS PLATOS:
VERDURA AL NATURAL
VERDURA REBOZADA
SALTEADOS
VARIOS

SEGUNDOS PLATOS:
PASTA RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. Repostería

POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS
DIETAS ESPECIALES

DELEGACIONES

Grupo Topgel

ALBACETE 967 246 331	**CUENCA** 969 331 324	**HUESCA** 902 101 066	**MALLORCA** 971 206 761	**TERUEL** 978 606 335
ALMERÍA 902 353 555	**GALICIA** 981 648 131	**IBIZA** 971 310 812	**MURCIA** 968 467 514	**TOLEDO** 925 821 500
ASTURIAS 985 980 914	**GIRONA** 938 495 572	**JAÉN** 902 353 555	**NAVARRA** 948 314 095	**VALENCIA** 961 340 715
ÁVILA 902 190 684	**GRAN CANARIA** 902 190 684	**LA RIOJA** 941 256 390	**PALENCIA** 902 243 434	**VALLADOLID** 902 243 434
BARCELONA 938 495 572	**GRANADA** 902 353 555	**LEÓN** 902 243 434	**SALAMANCA** 902 243 434	**ZAMORA** 902 243 434
CÁDIZ 956 404 012	**GUADALAJARA** 915 075 552	**LLEIDA** 902 101 066	**SEVILLA** 902 202 039	**ZARAGOZA** 902 101 066
CIUDAD REAL 926 321 254	**GUIPÚZCOA** 943 300 210	**MADRID** 915 075 552	**SORIA** 975 226 456	**CENTRAL** 913 431 110
CÓRDOBA 902 458 888	**HUELVA** 902 202 039	**MÁLAGA** 902 353 555	**TARRAGONA** 902 101 066	

EQA 9001

Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 01-03-2014 al 31-03-2014, salvo error tipográfico o fin de existencias.